Arab Republic of Egypt

☞ EDICT OF GOVERNMENT ☜

In order to promote public education and public safety, equal justice for all, a better informed citizenry, the rule of law, world trade and world peace, this legal document is hereby made available on a noncommercial basis, as it is the right of all humans to know and speak the laws that govern them.

ES 154-1 (2005) (Arabic): MILK AND MILK PRODUCTS PART:1 RAW MILK

BLANK PAGE

BRUTUM FULMEN

IGNORANTIA JURIS NON EXCUSAT

PROTECTED BY COPYRIGHT

المواصفات القياسية المصرية

ES

م ق م : ١٥٤-١/ ٢٠٠٥

الألبان ومنتجاتها

الجزء الأول :

اللبن الخام

جمهورية مصر العربية

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

تاريخ الاعتماد : ٢٠٠٥/٤/١٧

كل الحقوق محفوظة للهيئة، ما لم يحدد خلاف ذلك، ولا يجوز إعادة إصدار أى جزء من المواصفة أو الانتفاع به فى أى شكل وبأى وسيلة إليكترونية أو ميكانيكية أو خلافها ويتضمن ذلك التصوير الفوتوغرافى والميكروفيلم بدون تصريح كتابى مسبق من الهيئة أو الناشر.

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

العنوان : ١٦ ش تدريب المتدربين – السواح – الأميرية.

تليفون : ٢٨٤٥٥٢٢ – ٢٨٤٥٥٢٤

فاكس : ٢٨٤٥٥٠٤

بريد الكترونى : moi@idsc.net.eg

موقع الكترونى : www.eos.org.eg

مقدمة

م.ق.م ١٥٤ ١ / ٢٠٠٥الخاصة بـــ " الألبان ومنتجاتهاجـــ١ : اللبن الخام " تلغي وتحل محل أخر أصدار لها عام ٢٠٠١

وقد تم اعادة ترتيب بنودها طبقا للقرار الوزارى ٢٠٠٢/١٦٣

قام بأعداد هذه المواصفة لجنة التوافق رقم ٢/٣ الخاصة بالالبان ومنتجاتها

www.pdftron.com PDFSecure Demo

الألبان ومنتجاتها
جـ١ : اللبن الخام

١- المجال

تختص هذه المواصفات القياسية بالاشتراطات الاساسية والمعايير الوصفية الخاصة باللبن الخام وطرق الفحص والاختبار.

٢- التعريف

هو الإفراز الطبيعى للغدد اللبنية الناتج من الحليب الكامل لحيوان ثديى أو اكثر من نوع واحد والممزوج جيدا وذلك بعد إنقضاء فترة اللبأ (السرسوب).

٣- الاشتراطات الأساسية

يشترط توافر مايلى فى اللبن الخام :

٣/ ١ يكون اللبن ناتجاً من حيوانات سليمة خالية تماما من كافة الامراض.

٣/ ٢ يكون المنتج نظيفا محتفظاً بجميع خواصه الطبيعية من حيث الطعم والقوام واللون والرائحة وخالياً من الشوائب أو أيه روائح غريبة.

٣/ ٣ يكون المنتج خاليا من المواد المضافه أو أيه مواد حافظه.

٣/ ٤ لا يجوز تداول لبن خليط من ألبان حيوانات مختلفة.

٣/ ٥ لايجوز تداول لبن الماشيه إذا كانت تعالج بعقاقير طبية أو مضادات حيوية تفرز مع اللبن الا بعد مرور ٧٢ ساعة من نهاية العلاج ٠

٣/ ٦ على كل من يشتغل فى بيع أو نقل أو تحضير اللبن ومنتجاته أن يكون خاضعا للاشراف الصحى خالياً من أي أمراض معدية وغير حامل لجراثيمها.

٣/ ٧ يحظر أضافه أو نزع أيه مادة تؤثر على نسب المكونات الطبيعية للبن طبقا للمواصفة.

٣/ ٨ ألا يكون قد سبق معاملته حراريا وان لايتجبن بالغليان.

٣/ ٩ تكون بقايا العقاقير البيطرية فى الحدود المسموح بها دوليا الصادره عنه لجنة دستور الأغذية الدوليا كودكس.

٣/ ١٠ لا تقل نسبه المادة الدهنية عن ٥,٥٪ والمادة الصلبة اللبنية غير الدهنية عن ٨,٧٥٪ فى اللبن الجاموسى.

٣/ ١١ لا تقل نسبة المادة الدهنية عن ٣٪ والمادة الصلبة اللبنية غير الدهنية عن ٨,٢٥٪ فى اللبن البقرى.

٣/ ١٢ لا تقل نسبة المادة الدهنية عن ٣٪ والمادة الصلبة اللبنية غير الدهنية عن ٨,٥٪ فى لبن الماعز.

٣/ ١٣ لا تقل نسبة المادة الدهنية عن ٥٪ والمادة الصلبة اللبنية غير الدهنية عن ٨,٧٥٪ فى لبن الغنم.

٣/ ١٤ يكون اللبن خالياً من ميكروب البروسيلا.

٣/ ١٥ يكون اللبن خالياً من ميكروب الليستريا مونوسيتوجينس.

٣/ ١٦ يكون اللبن خالياً من ميكروب السالمونيلا.

٣/ ١٧ لا يزيد العد الكلى لميكروب الكلوستريديم بيرفرنجس عن ١ خلية/ مل.

٣/ ١٨ لا يزيد عد جراثيم بكتريا باسيلس سيريس على ١ خلية/ مل.

٣/ ١٩ لا يزيد العد الكلى لبكتريا استافيلوكوكس اوريس على ١٠٠ خلية/ مل.

٣/ ٢٠ يكون المنتج مطابقا للحدود المسموح بها من السموم الفطرية.

٣/ ٢١ أن يجتاز اللبن اختبار أزرق الميثلين على درجة حرارة ٣٥- ٣٧ ° س لمدة لاتقل عن ٤,٣٠ ساعة.

٣/ ٢٢ تكون حدود المعادن الثقيلة فى المنتج طبقا للمواصفات القياسية المصرية م. ق. م رقم ٢٣٦٠ "الحدود القصوى للمعادن الثقيلة فى الإغذية"

٣/ ٢٣ تكون متبقيات المبيدات طبقا للمواصفات القياسية المصرية الصادرة فى هذا الشأن ومواصفات اللجنة الدولية لدستور الأغذية لمتبقيات المبيدات.

٣/ ٢٤ يتم الفحص الاشعاعى على الواردات من الدول المحددة بقرار رئيس مجلس الوزارءرقم ١١٨٦ واى تعديلات او مستجدات تطرأ علية.

٣/ ٢٥ يسمح بتداول الألبان الأخرى خلاف الجاموسى ويشترط تمييز أوعيتها بعلامات خاصة، واللبن دون تبيان نوعه يعتبر جاموسى.

٤- المعايير الوصفية

٤/ ١ يحظر نقل اللبن المعد للبيع مع المياه أو اللبن الفرز أو أيه مادة اخرى تسهل عملية غشه وتعرضه للتلوث.

٤/ ٢ ان يتداول اللبن مبردا.

٤/ ٣ عدد الخلايا الجسدية فى اللبن فى حدود ٧٥٠ الف خليه/ مل.

٥- العبوات والبيانات

٥/ ١ يعبأ المنتج فى عبوات مناسبة تكفل المحافظة على خواصه ولاتؤثر على جودتة أو فى صلاحيته للاستهلاك الادمى على أن لاتتعارض العبوات المستخدمة مع المواصفات والقرارات الصادرة فى شأن العبوات المستخدمة فى تعبئة المواد الغذائية.

٥/ ٢ يشترط فى اللبن الخام غير الجاموسى تمييز أوعيتة بأن تثبت باللحام لوحة نحاسية على جانب الوعاء الخارجى وتكون مستطيلة الشكل للبن البقرى ومثلثة الشكل للبن الماعز ومستديرة فى حالة لبن الغنم وعلى ان يكون أبعاد تلك اللوحات كافية لظهورها واضحة ولاينطبق ذلك على السيارات المجهزة بتنكات معزولة لنقل اللبن للتصنيع.

٦- طرق الفحص والاختبار

٦/ ١ تجرى طرق الفحص والاختبار طبقا للمواصفات القياسية المصرية م. ق. م رقم ١٥٥ " الطرق الطبيعية والكيميائية القياسية لاختبار الالبان ومنتجاتها".

٦/ ٢ تجرى طرق الفحص والاختبارالميكروبيولوجية طبقا للمواصفات القياسية التى تصدرها الهيئة فى هذا الشأن.

٧- المصطلحات الفنية

اللبأ (السرسوب) .... Colostrums

ميكروب البروسيلا .... *Brucella*

ميكروب الليستريامونوسيتوجينس .... *Listeria monocytogenus*

ميكروب الكلوستريديم برفرنجس .... *Clostridium perfringens*

جراثيم باسيلس سيريس .... *Bacillus cereus*

ميكروب استافيلوكوكس .... *Staphylococcus aureus*

ميكروب السالمونيلا .... Salmonella

الخلايا الجسدية .... Somatic cells

٨- المراجع

1- Robinson, R.K and fifst, MA, Dphit 1990

Dairy Microbiology vol.1 and 2.

Ed. Elsevier Applied Science, London and New York.

2- Foster, Edwin M. And et al. R.K 1983

Dairy Microbiology

Rid view Pul. Co .USA .

الجهات التى اشتركت فى وضع المواصفات

قام بإعداد هذه المواصفات اللجنة الفنية رقم (٣/ ٢) والخاصة بالالبان ومنتجاتها والتى يضم تشكيلها الجهات التالية :

- الهيئة المصرية العامه للمواصفات والجودة.
- معامل وزارة الصحة.
- مصلحة الكيمياء.
- كلية الزراعة- جامعة القاهرة.
- غرفة الصناعات الغذائية.
- المركز القومى للبحوث.
- معهد بحوث الإنتاج الحيوانى.
- شركة مصر للألبان.
- شركة جهينة للألبان.
- هيئة الرقابة على الصادرات والواردات.
- شركة النيل للصناعات الغذائية (انجوى).
- وزارة التموين والتجارة الداخلية.
- معهد التغذية.
- إدارة مراقبة الأغذية.

www.pdftron.com PDFSecure Demo

- مصلحة الرقابة الصناعية.
- شركة نستله.
- الهيئة العامه للتصنيع.

﴿الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة﴾

١- أنشئت الهيئة المصرية العامة للتوحيد القياسى عام ١٩٥٧ بالقرار الجمهورى رقم ٢٩ لسنة ١٩٥٧ الذى نص على اعتبارها المرجع القومى المعتمد للشئون التوحيد القياسى ونص القانون رقم ٢ لسنة ١٩٥٧ على أن المواصفة لا تعتبر قياسية إلا بعد اعتمادها من الهيئة.

٢- فى عام ١٩٧٩ صدر القرار الجمهورى رقم ٣٩٢ لسنة ١٩٧٩ الذى قرر ضم مركز ضبط الجودة إلى الهيئة .

٣- فى عام ٢٠٠٥ صدر القرار الجمهورى رقم ٨٣ لسنه ٢٠٠٥ بإعادة تسمية الهيئة لتصبح الهيئة العامة للمواصفات والجودة ، وبناء عليه فإن الهيئة تختص بما يلى :

- إعداد وإصدار المواصفات القياسية للخامات والمنتجات والخامات والأجهزة ونظم الإدارة والتوثيق والمعلومات ومتطلبات الأمن والسلامة وفترات الصلاحية وأجهزة القياس.
- التفتيش الفنى والاختبار والرقابة وسحب العينات وإصدار شهادات المطابقة للمواصفات المعتمدة وشهادات المعايرة لأجهزة القياس.
- الترخيص بمنح علامة الجودة للمنتجات الصناعية وعلامات وشهادات الجودة والمطابقة المنتجات للمواصفات القياسية.
- تقديم المشورة الفنية وخدمات التدريب فى مجالات المواصفات والجودة القياس والمعايرة والاختبار والمعلومات لجميع الأطراف المعنية.
- تمثيل مصر فى أنشطة المنظمات الدولية والإقليمية العامة فى مجالات المواصفات والجودة والاختبار والمعايرة.

تقوم الهيئة بتنفيذ متطلبات واشتراطات اتفاقية العوائق الفنية على التجارة لمنظمة التجارة العالمية حيث أن الهيئة هى نقطة الاستعلام المصرية للإمداد بالمعلومات والوثائق فى مجال المواصفات وتقييم المطابقة.

٤- يدير الهيئة مجلس إدارة برئاسة وكيل أول الوزارة رئيس الهيئة، ويضم المجلس فى عضوية ممثلين عن مختلف الجهات المعنية للتوحيد القياسى وجودة الإنتاج والاختبار والمعايرة فى مصر بالإضافة إلى عدد من الأكاديميين والعلميين والخبراء والقانونيين ورجال الإعلام.

٥- يتم إعداد المواصفات القياسية من خلال لجان فنية يربو عددها على مائة لجنة يشارك فيها خبراء طبقاً للمعايير الدولية ومتخصصون من جميع الجهات المعنية ويقوم بالأمانة الفنية لها أعضاء من العاملين بالهيئة.

٦- يتم توزيع مشاريع المواصفات على قاعدة عريضة من الجهات المعنية والبلاد العربية لإبداء الملاحظات خلال فترة ستين يوماً كما تعرض هذه المشاريع على لجنة الصياغة ولجان عامة للمراجعة قبل العرض على مجلس الإدارة.

٧- تتبع الهيئة نظام الترخيص للمصانع باستخدام علامات الجودة على السلع والمنتجات المطابقة للمواصفات المصرية وذلك حماية المستهلكين وخدمة للصانعين لرفع جودة منتجاتهم. ويوجد بالهيئة مجموعة كبيرة من المعامل الحديثة لاختبار المنتجات الكيمائية ومواد البناء والتشييد والمنتجات الهندسية والغذائية ومنتجات الغزل والنسيج بالإضافة إلى معامل للقياس والمعايرة الميكانيكية والكهربائية والفيزيائية.

٨- يتوفر بالهيئة وحدة لحماية المستهلك لتتلقى شكواهم وتعمل على حلها وقد لاقت أعمال الوحدة نجاحاً كبيراً.

٩- يتوفر بالهيئة المكتبة الوحيدة فى مصر المتخصصة فى المواصفات القياسية تحتوى على أكثر من ١٣٠ ألف مواصفة دولية وأجنبية وإقليمية وعربية ومصرية.

EGYPTIAN STANDARDS

ES: 154-1/ 2005

MILK AND MILK PRODUCTS

PART:1

RAW MILK

ICS : 67.100.30

Arab Republic of Egypt

Egyptian Organization for Standardization and Quality